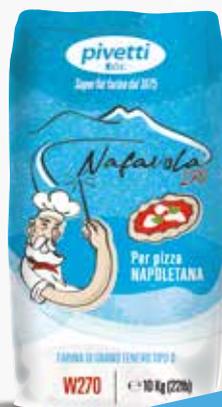


pivetti
— Molini —

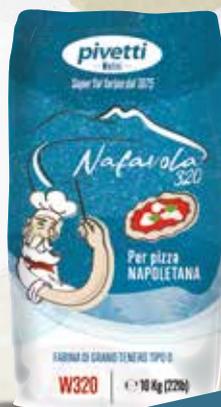
présente



Nouvelle
Ligne
Spéciale
PIVETTI
A LA PIZZERIA



PIZZA
NAPOLITAINES



PIZZA
NAPOLITAINES



PIZZA ALLA PALA
OU IN TEGLIA



TYPIQUE
PIZZA EMILIENNE



PRE-FERMENTS

Depuis 1875, nous créons des farines pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels, pour cela nous utilisons les meilleures matières premières. Grâce à notre département de recherche et développement composé d'experts et de techniciens professionnels, la Linea special est née. Elle comprend cinq références conçues pour créer des pizzas de différents styles, originaires des différentes régions de l'Italie. Cette gamme est destinée aux pizzaiolos recherchant la facilité de travail pour un rendement maximum et un produit à la fragrance et à la saveur incomparable.

Le savoir-faire de la farine depuis 1875

NAFAVOLA 270

Nafavola 270 est un produit unique, une farine de type 0, idéale pour la préparation de **pizzas napolitaines traditionnelles ou innovantes**. Sa composition est étudiée pour obtenir une pâte légère et fondante, ainsi qu'un alvéolage garantissant un développement extraordinaire de la corniche. **Elle est recommandée pour les empâtements directs avec 10-26 heures de levée.**

NAFAVOLA 320

Nafavola 320 est un produit unique, une farine de type 0, idéale pour la préparation de **pizzas napolitaines traditionnelles ou innovantes**. Sa composition est étudiée pour obtenir une pâte légère et fondante ainsi qu'un alvéolage garantissant un développement extraordinaire de la corniche. **Elle est recommandée pour les empâtements avec 26-72 heures de levée.**



MAGGICA

Maggica est notre farine de type 0, spécifiquement destinée à la préparation des **pizzas alla Pala ou In Teglia**, elle permet un **taux d'hydratation élevé et une pousse à longue durée**. Cette farine aux capacités d'absorption importantes facilite les manipulations et permet d'obtenir une pizza croustillante à l'extérieur et moelleuse à cœur. **Elle est recommandée pour les pâtes ayant un temps de levée de 24-48 heures.**



SORBOLE (Pizza fine et croustillante de la région d'Emilie)

Sorbole est notre farine de type 00, produite à partir d'une sélection de grains de blé exclusivement italiens, idéale pour la préparation de la **typique pizza Emilienne**: une pâte fine, croustillante et légère. **Elle est recommandée pour les pâtes avec un temps de levée de 3-24 heures.**



INCANTO

Incanto est notre farine de type 0, spécialement conçue pour les pré-ferments, **conçue pour les préparations de type biga ou poolish ainsi que pour le rafraîchissement du levain**. Ce produit permet de maintenir la bonne fermentation de 18 à 48 heures. L'adjonction de germe de blé favorise le développement d'arômes enchanteurs.